

El delegado del Área de Las Artes, Deportes y Turismo, Pedro Corral, en la inauguración de la XIII edición, que reúne más de 100 cocineros de 12 países

Madrid Fusión: un viaje por la cultura gastronómica del mundo

- Del 2 al 4 de febrero, el Palacio Municipal de Congresos se convierte en el gran escaparate internacional del arte culinario
- Se desarrollarán 75 demostraciones técnicas, 18 talleres formativos, 7 concursos, subastas y premios
- Vanguardia y tradición, presentes en los dos congresos que se desarrollarán en Madrid Fusión
- China, país invitado, y Helsinki, el nuevo gran destino gastronómico europeo
- La gastronomía, uno de los aspectos claves del turismo en Madrid

Madrid, 02-feb-'15

La ciudad de Madrid acoge, desde hoy y hasta el 2 de febrero, la décimo tercera edición de Madrid Fusión, la Cumbre Internacional de Gastronomía que se celebra en el Palacio Municipal de Congresos y por la que pasarán más de 100 chefs de 12 países para hacer un viaje único por las cocinas del mundo. El delegado de Las Artes, Deportes y Turismo, Pedro Corral, ha asistido hoy a la inauguración de esta cita gastronómica.

El Ayuntamiento de Madrid, a través de la empresa municipal Madrid Destino, vuelve a apoyar esta cumbre, por tratarse de una de las grandes citas que contribuyen a la difusión turística del destino Madrid y de la gastronomía madrileña.

Experiencias y aprendizaje

En Madrid Fusión, los cocineros internacionales más creativos mostrarán sus experiencias y aprendizaje a través de cuatro tipos de cocina: salada, dulce, líquida y helada. Habrá 75 demostraciones técnicas, 18 talleres formativos, 7 concursos, subastas y premios. El público



NOTA DE PRENSA

podrá compartir la emoción de la cocina en directo y aplaudir a los ganadores de los concursos.

"Cocinas viajeras: una aventura por el conocimiento" es el lema de la edición 2015, en la que estarán presentes vanguardia y tradición, a través de ponencias como "La sangre del mar", que analizará las investigaciones culinarias con la sangre de los pescados y la que se pregunta si "¿Se puede hacer alta cocina con raíces?", o encuentros en los que grandes profesionales españoles explicarán cómo cocinar platos de alta cocina con productos humildes.

En la pasada edición de Madrid Fusión participaron 1.000 congresistas, el 35% internacionales, y se acreditaron 750 periodistas, de los que el 40% eran internacionales. El número de expositores fue de 120.

Cocinero revelación

Durante la cumbre se hará entrega del Premio Cocinero Revelación 2015, un galardón que valora la labor de los restaurantes (cocineros) con trayectoria ascendente durante 2014. La selección será realizada por un jurado formado por más de cuarenta profesionales de la crítica gastronómica española. También se desvelarán los 100 mejores restaurantes de España 2014, lista elaborada por la crítica especializada y se rendirá homenaje a la filosofía culinaria de Mugaritz a través de todos los discípulos de Andoni L. Anduriz.

China, origen de la cultura culinaria del mundo, es el país invitado en esta edición 2015, mientras que Helsinki, el nuevo gran destino gastronómico europeo, ha sido elegida ciudad invitada. El recorrido culinario por el mundo se detendrá también en el arco del Pacífico, donde se fusionan la gastronomía entre América y Asia; en el origen español del viñedo californiano y en el moderno patrimonio culinario de las costas de Japón y Perú.

Dentro de Madrid Fusión se celebrará también la quinta edición de Enofusión, en la que participan las grandes bodegas y sus vinos. Habrá catas, presentaciones y un espacio para el debate, la reflexión y el análisis de las tendencias que marcan el presente y futuro de los viñedos y los vinos.

Este viaje por la gastronomía mundial se hará realidad, un año más, en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, un equipamiento único, que dispone de un auditorio de 1.812 plazas, una sala polivalente de 2.200 metros cuadrados, salas de reuniones, amplias zonas de exposición, un aparcamiento público en el propio edificio y la estación de Metro Campo de las Naciones a pocos minutos.

Gastrofestival Madrid

Madrid Destino

Dirección de Comunicación
Plaza Mayor, 27 (3ª planta)
28012 Madrid

Tel: +34 91 701 22 10
email: comunicacion@esmadrid.com



NOTA DE PRENSA

Coincidiendo con esta gran cita, Madrid está acogiendo estos días Gastrofestival, hasta el próximo 15 de febrero, con un amplio programa de actividades, en el que el arte culinario se mezcla con otras disciplinas como la pintura, la moda, el cine o la literatura. En esta sexta edición, dos destacados espacios culturales de la ciudad, Conde Duque y Matadero Madrid se incorporan, por primera vez, a programación del evento. En total, más de 400 empresas e instituciones participan en esta fiesta gastronómica organizada por Madrid Destino y Madrid Fusión./

Madrid Destino

Dirección de Comunicación
Plaza Mayor, 27 (3ª planta)
28012 Madrid

Tel: +34 91 701 22 10
email: comunicacion@esmadrid.com